



食べる くにたちグルメガイド

IL GIRASOLE(イル ジラゾーレ)



前オーナーが96年に、たまらん坂付近 国立市東3丁目に、ピッツアやパスタをメインとした家庭的イタリアンをOPEN。

店名の「IL GIRASOLE」には、イタリア語で「GIRASOLE=ひまわり」、「GIRA=まわる」、「SOLE=太陽」という意味があり、食べにきてくれたお客さんにも、ひまわりのように陽のある方を向いて欲しいという願いが込められているそう。前オーナーのもと06年より働き始めた西山武士さんが、前オーナーの移転に伴い、11年6月に2代目オーナーに。

地元のひとに愛され、常連さんの割合が高いという店内はウッディーなつくりで15席と小振りの空間ですが、ピッツアやパスタの種類も多く、居心地抜群でつついおしゃべりに花を咲かせて、長居してしまいたくなるお店です。

● SHOP DATA

[店名] IL GIRASOLE(イル ジラゾーレ)
 [住所 1] 東京都国立市東3-5-1 ノースランドビル1F
 [TEL] 042-573-6455
 [FAX] 042-573-6455
 [OPEN] 12:00~15:00(L.O 14:30)
 18:00~22:00(L.O 21:30)

*木曜日のみ
 12:00~20:00(L.O 19:30)
 木曜日のみ終日パスタは提供しておりませんのでご了承ください。

[定休日] 月曜日

[> 大きい地図で見る](#)

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa

Kunitachi Tokyo
あぐりッポ写真館
農のある風景



採蜜中...

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う-直売所マップ](#)
- [食べる-くにたちグルメガイド](#)
- [つくる-くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる-市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌\(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

お店のレシピ



バターナッツ(かぼちゃ)と鶏挽き肉のほんのり和風
パスタ

バターナッツ(かぼちゃ)